

2015年10月

2015新宿高島屋のクリスマスケーキ

＜承り期間＞10月2日(金)～12月18日(金)

＜お渡し日＞12月23日(水・祝)・24日(木)・25日(金)

高島屋では、百貨店最多数の国内外のトップパティシエのクリスマスケーキを取り揃えておりますが、新宿高島屋ではさらにオリジナルの限定ケーキを多数取り揃えました。小麦・卵・乳不使用のクリスマスケーキや、少人数用のプチサイズ、あるいはパーティや大家族にオススメのBIGサイズ、クリームやトッピングが選べるケーキなど、お客様の幅広いニーズにあわせたクリスマスケーキを展開いたします。

【新宿高島屋限定ケーキのご紹介】※一部商品はオンラインでもご予約できます。

☆小麦・卵・乳 不使用のクリスマスケーキ

小麦・卵・乳製品は多くのケーキに不可欠ですが、これらの食材にアレルギーをお持ちの方に、美味しく召し上がっていただけるケーキをご用意いたしました。

○＜レジオン＞小麦・卵・乳を使用しないクリスマスケーキ ナチュラル
4,752円(直径約15cm・税込)

さつまいもとりんごをベースに作ったクリスマスケーキです。フルーツと豆乳クリームで、見た目も味も通常のデコレーションケーキと変わらないクオリティに作り上げました。

※同じ工場内にて、小麦・卵・乳を使用した商品の製造をしております。



☆少人数で楽しむ プチィ クリスマスケーキ



高島屋各店の中でも若年層のお客様が多い新宿高島屋では、価格が手頃で手軽に楽しめるケーキとしてプチィサイズのケーキが人気です。今年もニーズが見込めることからピスターシュ、チーズ味のケーキも増やしました。価格はお手頃ですが、小さいからこそパティシエたちの技が光ります。

○＜オーボンヴュータン＞Galaxie(ガラクシ)2,500円
(土台約12cm、球体直径約9cm・税込)

洋菓子界の重鎮＜オーボンヴュータン＞が、新宿高島屋のために製作した斬新なデザインのクリスマスケーキです。下の土台部分は、ガナッシュとバタークリームショコラをスポンジ生地でサンドして食感を活かしました。上は様々なムースの入った球体と、惑星に見立てたマドレーヌを入れ、チョコレートの球体に入れました。様々な味を楽しめる、見た目にも美しいケーキです。

○<ノリエット>カド 2,160 円(直径約 9cm・税込)

チーズのムースにスフレチーズケーキ、上にイチゴのジュレを施しました。
食感の違いと味のバランスをお楽しみください。



←○<ル ジャルダン ブルー>モンブラン ノエル 1,620 円
(直径約 10cm・税込)

マロンクリームをたっぷりと絞った、お二人様サイズの可愛いらしいモンブランのクリスマスケーキです。

○<パティスリー ラ ヴィ ドゥース>ノエル クウプル 1,998 円→
(約 9×9cm・税込)

ふわふわのスポンジにイチゴを挟んだ、ショートケーキの定番をお二人様用に作り上げました。



☆みんなで楽しむ BIG サイズ クリスマスケーキ



大勢で集まるクリスマスパーティの、花になる大きなクリスマスケーキです。今年は12月24日(木)・25日(金)とクリスマスが平日なので、会社でのクリスマスパーティ需要にオススメです。

○<パティスリー タダシヤナギ>2段のクリスマスケーキ フレーズフレーズ
10,000 円(下段:直径約 18cm、上段:直径約 12cm・税込)

イチゴのショートケーキの上に、イチゴのムースをのせた2段仕上げのケーキです。2種類のイチゴの味をお楽しみください。

○<パティスリー プラネッツ>ノエルスペシャル 2015

8,640 円(約 18cm×28cm・税込)

バニラのクリームとイチゴのムースに、甘酸っぱいルバーブのジュレを組み合わせたクリスマスケーキ。



☆見た目もかわいい！キュートなクリスマスケーキ



ファミリーで召し上がるお客様に人気でオススメなのが、お子様も喜ぶ見た目がキュートなクリスマスケーキ。今年は、新宿店限定を2種類ご用意し、全3種類で展開いたします。

←○<プラチノ>スノーベア 3,000 円(直径約 10cm・税込)

なめらかなホワイトチョコレートムースの中に、フランボワーズのブリュレを閉じ込めた、食べるのをためらいそうになるほど可愛い白熊のケーキ。

○<パティスリー プラネッツ>キャレ ショコラ 4,860 円(約 15×15cm・税込) →

ホワイトチョコとミルクチョコのクリームを組み合わせ、オレンジマーマレードをアクセントに効かせたクリスマスケーキ。色々な動物がデコレートされており、名前あてゲームなどクリスマスをより楽しむアイテムとしてもお使いいただけます。



☆クリームの味やトッピングが選べるクリスマスケーキ

お好みにあわせて、クリームは「生クリーム」or「チョコレートクリーム」、トッピングは「イチゴ」or「フルーツ」からお選びいただけるクリスマスケーキを展開いたします。これは、昨年ご好評を頂いた<ル ジャルダン ブルー>の「フレジェ ノエル」を進化させたもので、クリームとトッピングが選べるサービスは初めてのことです。

<ル ジャルダン ブルー>各 4,320 円(直径約 15cm・税込)



フレジェノエル



フリユイセゾン ノエル



フレジェショコラ ノエル



フリユイセゾン ショコラ ノエル

【プライベートブランド<フォション> & <ペック>のクリスマスケーキ】

高島屋のプライベートブランドである、フランスの<フォション>とイタリアの<ペック>から、クリスマスケーキをご紹介します。この2つのブランドのケーキは、それぞれの売場でのみご予約承りとお渡しをいたします。

○<フォション>サンタハット 2,160 円(レッド・ホワイト・イエロー 直径約 7.5cm×高さ約 10cm・税込)



ホワイト

昨年レッドを販売し大好評を得た、<フォション>のサンタハットが新宿店に新登場。今年は、ホワイトとイエローの新作も加えて3種類を販売します。ホワイトの帽子はホワイトチョコレート。中にはフランボワーズソースを包んだバニラムースが入っています。イエローの帽子はスイートチョコレート。中にはスイートチョコのガナッシュを包み込んだスイートチョコムースが入っています。レッドの帽子はミルクチョコレート。中にはミルクチョコのガナッシュを包み込んだミルクチョコムースが入っています。帽子の上にはどちらもギモーブのボンボンを飾り付けました。



イエロー

○<ペック>ストロベリーショートケーキ 2,160 円(直径約 10cm×高さ約 6cm・税込)

アーモンドプードル(アーモンドの粉)を使ったジェノワーズ(スポンジの一種)に、生クリームとイチゴをサンドした、少人数向けのクリスマスケーキです。



【お問い合わせ】

新宿高島屋 クリスマスケーキご予約承りコーナーフリーダイヤル： 0120-808-231

※お電話での承りは各日午前 10 時～午後 6 時

※受付時間外はパティシエリアコーナー Tel: 03-5361-1111(代表)